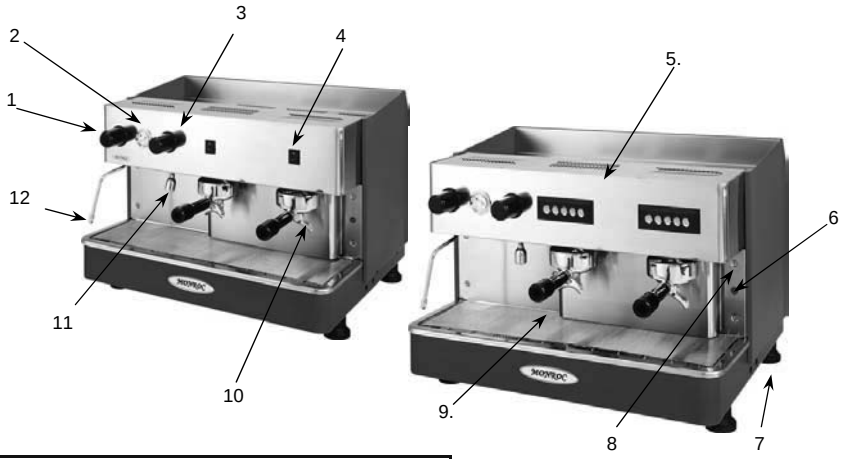
User manual
Mode d´emploi
Anleitung

COFFEE QUEEN ORIGINAL

*320.200

E F D

External components / Composants externes / Äusere Bestandteile

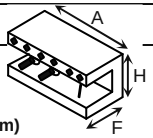


English			
1	Steam Tap	7	Adjustable leg
2	Boiler Manometer	8	Main switch
3	Hot Water tap	9	Brewing group
4	Brewing switch	10	Porta Filter
5	Electronic control panel	11	Hot water outlet
6	Heat element light	12	Steam Wand

Francais			
1	Robinet de vapeur	7	Pieds de reglage
2	Manòmetre de chaudière	8	Interrupteur general
3	Robinet d'eau chaude	9	Groupe d'ecoulement
4	Interrupteur d'ecoulement	10	Porte filtre
5	Boîtier électronique	11	Buse d'eau chaude
6	Voyant resístanse chaudière	12	Buse jet de vapeur

Deutsch			
1	Dampfhahnen	7	Regulierbare Stütze
2	Druck Manometre	8	Haupt-Schalter
3	HeissWasserhahnen	9	Ausgabe-Gruppe
4	Kaffeeausgabe-Schalter	10	Siebtraeger
5	Bedientasten / ausgabe-Schalter	11	Heiss Wasser ausgabe-Duese
6	Pilot leistung / Signallampe Heizung	12	Dampgausgabe-Duese

1. Specifications / Bezeichnung

							Boiler element / Puissance resistance / Heizleistung (Watts)	
Models Modêles Modell	**Groups**	**(mm) A**	**F**	**H**	Kg	**Boiler / Chaudière / Kessel (L)**	**230 ∿ 50/60 Hz**	**125 ∿ 50/60Hz**
2 Grupos	2	652	560	480	48	11,5	**2500**	2000
Power / Puissance / Leistung = **Boiler element / Puissance resistance (Watts) / Heizleistung + (Electronics 200 Watts)**								

English:

Note : Consult the characteristics plate on your machin e as to know which model the machine belongs to.

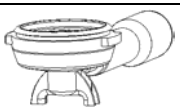
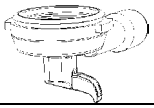
Français:

Note : Consultez sur la plaque de spécifications de votre machine quel est votre modèle.

Deutsch:

Note : Sehen Sie mal die Bezeichnung Plakette in Ihren Machine für die Maschine Model zu erkennen.

Accesories / Dotation / Ausstattung

			Limpieza / cleaning /nettoyage / Reinigung
x1	x1	x1	x1

11. INDEX

11. INDEX 4

12. MACHINE INSTALATION 5
12.1. ELECTRICAL INSTALLATION 5
12.2. CONNECTION OPTIONS 5
12.3. HYDRAULIC INSTALATION 5

13. FILLING UP THE BOILER 5
13.1. MANOMETER 6

14. FIRST START UP 6
14.1. THE PORTAFILTER SET 6
14.2. PORTAFILTER LOCKING INTO THE GROUP 6
14.3. ESPRESSO BREWING 6
14.4. HEATING-UP LIQUIDS 7
14.5. HOT WATER FOR INFUSIONS 7

15. CLEANING OF THE ESPRESSO MACHINE 7
15.1. CLEANING OF GROUP 7
15.2. CLEANING OF GASKET & SHOWER 8
15.3. SHOWER CLEANING 8

16. ELECTRONIC CONTROL PANEL 8
16.1. PROGRAMMING DOSAGE OF THE CONTROL PANEL 8
16.1.1. Example of 1 short coffee programming 9
16.2. PROGRAMMING THE DOSIS FOR HOT WATER FOR INFUSIONS 9
16.3. ALARMS AND WARNINGS OF THE ELECTRONIC CONTROL 9

17. POSSIBLE ANOMALIES 10
17.1. FAILURES PRODUCED BY LIME 10
17.2. PROBLEMS DUE TO GRIND SETTING 10

18. RECOMMENDATIONS 10

19. CAUTIONS 10

READ CAREFULLY THIS INSTRUCTION MANUAL PRIOR TO INSTALL OR OPERATE THE ESPRESSO MACHINE

12. Machine instalation

When installing the machine on its cabinet, it should be as horizontal as possible (use its adjustable foots to achieve it), so the coffee will come out evenly to the cups, through all the spouts of each group.

12.1. Electrical installation

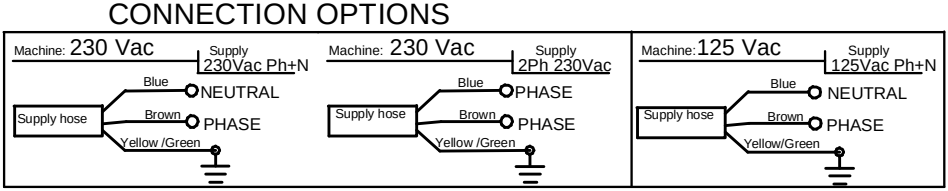
Wiring of coffee machine must be done by qualified staff, always following the safety instructions:

- Before plug in the machine, make sure the voltage of the supply mains corresponds to the ratings indicated on the nameplate featuring the appliance's technical data.
- The wall socket must be equipped with an earth contact. Make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety rules. It is compulsory to earth the machine.
- You should protect the electric line of the installation with a magnetothermic switch appropriated for the power consumption of the machine, specified on its nameplate.
- A residual current circuit breaker must be installed in accordance with the characteristics of the installation.
- Check the characteristics & rating of the system and that the diameter of the cables are suitable for the power absorbed by the machine.
- Do not use any extension cable or plug adapter, nor multiple wall sockets.

The manufacturer is not liable for the injuries or damages on people and/or animals, as well as damages on equipment, caused by a improper installation of the coffee machine.

12.2. Connection options

Consult the nameplate on your machine as to know which is the electrical characteristics of the machine type that you have. Depending on it, you can connect your machine as follow:



12.3. Hydraulic instalation

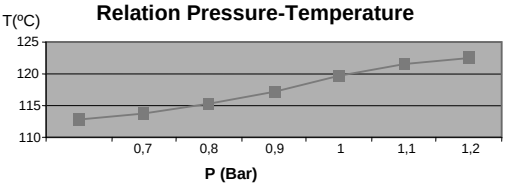
Using the flexible hose provided with the machine, connect it to a connection hose 3/8" male, with closing valve. Placement of a water softener filter between the valve and the machine is compulsory (among all the spare parts you should have another flexible hose of 50 cm in order to connect both water softener filter and valve).

13. Filling up the boiler

In this kind of machines the filling is automatic; the machine will fill the boiler by itself.

13.1. Manometer

In machines that have boiler manometer, it shows the pressure inside of the boiler.
There is a direct relation between the pressure in the boiler, and the temperature in it. (see diagram).



14. First Start up

- Open the external supply of water to the machine.
- If the machine has visual level indicator, fill the boiler between the maximum and minimum level.
- Turn on the main power switch.
- Press the brew switch, or one selection on the control panel on each group, until water comes out continuously from each of them. This way the heat exchangers of the machine will be correctly filled.
- Turn on the steam knob, until steam comes out. This way we will evacuate the remaining air that could be trapped in the boiler.
- "The red pilot, shows us the machine is heating-up. Once it turns OFF, it means the machine has reached the ideal temperature".

14.1. The portafilter set

1.- Tension spring (Filter basket)
2.- Placemnent of tension spring.
3.- Placing portafilter tension spring.

Porta-filter & filter basket for 2 espresso dosis

Porta-filter & filter basket for 1 espresso dosis

14.2. Portafilter locking into the group

The porta-filter has two little wings at each side; these ones must be aligned with the screw slots in the group. Then turn the porta counter-clock wise till the porta-filter handle is perpendicular to the espresso machine.

CORRECT POSITION OF THE PORTA-FILTER IN THE GROUP

CORRECT

NOT INSERTED ENOUGH

THE GROUP JOINT IS WORN OUT

14.3. Espresso brewing

- Unlock and remove the porta - filter from the group head.
- Fill the basket filter of the porta-filter with the right amount of coffee (it will depend on the filter's basket size). For best results use freshly grinded coffee.
- Press down the coffee with the coffee tamper.
- Insert the filled porta – filter into the group head, and lock it in; be sure that it is correctly locked in place. Place one /two cup beneath the spout.

- Select the desired option from the switchboard, if yours is an electronic machine, or turn on the brew switch (in pulser models).

KEEP ALWAYS THE PORTAFILTER INSERTED IN THE GROUPHEAD TO KEEP IT WARM. This is very important to maintain it in an optimal temperature as to get the best espresso.

14.4. Heating-up liquids

- Place the steam wand over the tray and open a bit the steamer knob, in order to allow condensed water drops be ejected.
- Close the steam knov.
- Immerse the steam wand in the liquid to be heated up.
- Open up the steam knob so it will start to heat the liquid (with open tap, do not take the wand out of the liquid until closed; you could be injured with projected water). Once finished the process close the tap and remove the liquid container.
- Once finished the process, orient the steam wand over the drip tray and open up the steam knob to clean leftovers of milk or other liquids, inside the steamer. Close the knob and clean the outside of the steamer with a damp cloth.

14.5. Hot water for infusions

- Place a recipient under the water tap, where you want to get the hot water.
- Open the water knob,
- Close the water knob when reached the desired volume of water.

15. Cleaning of the espresso machine

Remember, as to get the best performance from the machine, descale and cleaning are to be observed.

Disconnect the machine from the main supply prior to cleaning the machine. All the body exterior can be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasive or dissolvent products.

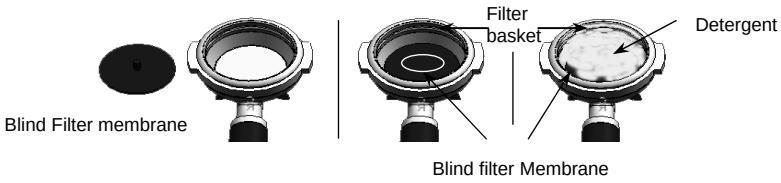
15.1. Cleaning of group

- Unlock & remove the porta filter from the group head.
- Place the blind filter membrane on the filter basket.
- Insert a sachet of detergent into the porta filter. You must use specific detergents for this kind of cleaning, suitable for the cleaning of the group of espresso machines.
- Lock the porta filter into the group head.
- If you have a Pulser machine (no keypad) press the brew switch for 10 seconds, then release for 3 seconds; and then repeat again this action for at least five times more.
- If the machine is of the type Control, (it has keypad), activate the auto-cleaning cycle as follows: Switch off the machine, then keep pressed the button “2 short coffees” and turn on the machine. Now you can release the button; the auto-cleaning will automatically repeat a cleaning cycle.

Important: Once finished the cleaning process, remove the porta filter and run water through the group again to rinse out all remains. Repeat the cleaning process without detergent once more for a perfect result.

“DO NOT MANIPULATE THE PORTA FILTER DURING THE AUTO - CLEANING PROCESS”.

- Cleaning the groups everyday with the filter membrane but without detergent is recommended.
- Cleaning the groups with the filter membrane and detergent is recommended once a week.



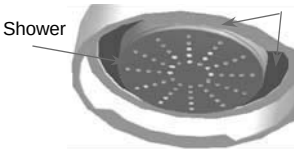
15.2. Cleaning of gasket & shower

When attaching the porta-filter filled with grinded coffee into the brewing group, left overs accumulate in the closing surface. These remains if excessive can prevent a good closing between the porta-filter an the brewing group. Moreover, these remains can even block the output of water through the group.
The solution for this is cleaning:

- Place on the filter basket the blind membrane filter, without detergent.
- Place the porta-filter in the brewing group, without attempting to close it. IT MUST BE LOOSE.
- Connect a continuous espresso (switching or selecting).
- Make an opening - closing movement of the porta in place, without closing it. Water will flow around the porta filter, flowing through the closing surface, cleaning it. Be very careful, as this water is very hot, and can cause burns.

15.3. Shower cleaning

With a scouring pad, whip the shower's area both interior, and exteriorly.

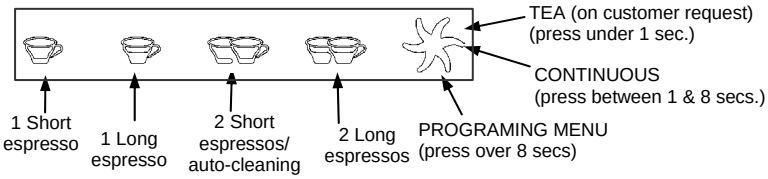


16. Electronic control panel

When having an electronic control panel (5 buttons per brewing group), the machine offers these additional capabilities:

- Volumetric control of four different espresso doses per brewing group.
- Time-controlled hot water dose's control. (on customer's request).
- Automatic filling and level control of the boiler.
- Automatic switch off of the heating element if not enough water. (on customer's request)
- System´s supervision through alarms.
- Serial connection RS-232 with data-reading devices from the control panel to the computer.
- Brewing group auto-cleaning.

The control panel is by default programmed with 4 standard doses (these can be re-programmed as you wish) and a continuous selection. The first four keys (1 short espresso – 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos) brew the programmed amount and then stop automatically; the fifth one brews until stopped.



The continuous button, depending on the duration of the pressing, has 3 functions:
Less than 1 sec.: Activates the hot water for infusions dosing (only in machines without a water tap).
Between 1 and 8 secs.: Continuous espresso output; in order to stop it, we must press the button again.
Over 8 secs: Entry in the programming menu. This is explained in the next paragraph.

16.1. Programming dosage of the control panel

Here we will program the volume of the coffee doses that will be automatically brewed by each selection on the keypad.

- Keep pressed over 8 seconds the button of continuous coffee: all the lights in the keypad will light, but the light of the continuous coffee will flash.
- Within 5 seconds press the button of the coffee selection to be re-programmed (1 short espresso - 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos). Notice that all the lights will switch off, except the one of the option selected and the one of continuous brewing.

- The group begins brewing the espresso. When the desired volume of espresso brewed is reached, press again the selection, and this volume will be stored as the programmed dosis.

- Repeat the process with all the other selections that need re-programming. Whenever we have re-programmed each selection, its corresponding light will come off.

Each dosis re-programming must be done with freshly grinded coffee, each time.

In case only one of the selections is to be reprogrammed, act as previously described, re-programming only the one desired; remaining buttons will keep the existing programmed dosis.

Very important: When you re-program any dosis in the left keypad (facing to the machine), this dosis will be stored in every other keypad. This is: If for example we modify the dosis of the 1 short espresso in the left keypad, automatically this newly memorized new dosis will be stored in all the other keypads.

This only happens with the left keypad; if we modify the dosis on any other, it will not overwrite any other.

16.1.1. Example of 1 short coffee programming

Unlock the porta filter from the machine and fill it with fresh ground coffee. Lock it into the brewing group head, place one cup beneath the spout. Press the "*" key pad and keep it pressed for over 8 seconds, until all the green lights are simultaneously flashing. Then press the "short coffee key" pad, and you will see all the green lights switch off, except the option you have selected one of continuous brewing. The machine will start brewing. When the required coffee dose is reached, press the "short coffee key" pad. The light of this option will turn off. This means that programming of this option has been successful. You can re-program again any dosis, or just wait for the electronics to come back to normal status and the lights of the keypad to turn off.

16.2. Programming the dosis for hot water for infusions

In machines that do not have a manual tap for hot water, this option will be enabled. Here how to adjust it:

- Keep pressed over 8 seconds the continuous espresso key, till all the lights turn on, except the ones of continuous espresso, that will flash.

- Press the continuous key for less than 1 second. Water will begin to come out from the hot water wand.

- Press again the same key; the water will stop and the new dosis will be stored.

Different water amounts can be stored in each keypad.

16.3. Alarms and warnings of the electronic control

- When the filling time of the boiler extends over the programmed limit (2 minutes)(lack of water), all the lights of the keypad will flash, and the machine will stop and block. Once solved the problem (not enough pressure of water arriving to the machine), to unblock the machine, turn off and on the machine from the main switch.

- If, when having pressed one selection of the keypad, it takes more than 5 seconds for the electronics to receive impulses from the flow measurer (too thin grinded coffee or problems with the flowmeter), the light of the selected dosis will begin to flash. To disable this warning press again the same key.

- Maximum security time: Every selection has a maximum allowed time for brewing of 5 minutes.

17. Possible anomalies

17.1. Failures produced by lime

The coffee does not come out at a appropriate temperature:

- The outlet tubes of heat exchangers are clogged by lime.

Water does not come out from the groups:

- Lime blocks the water getting through .

Ninety percent of failures are caused by scale build-up in the machine when none water treatment operation is done. Is very easy to avoid this kind of failure by performing the regular maintenance of the water treater.

17.2. Problems due to grind setting

Coffee comes out very fast:

- Adjust the grinder setting, the grind is too coarse.

Coffee comes out very slow:

- Adjust the grinder setting, the grind is too fine.

If you observe any malfunctioning in the coffee machine contact the technical service.

18. Recommendations

- You should clean every day the group without soap, only with the blind membrane / filter basket and water.
- You should clean the group with espresso detergent (as described in this manual), at least once a month.
- You should regularly re-generate the water softener device.
- Use freshly grinded coffee as to preserve the properties, aroma and flavor of the moment the coffee is used.
- In order to obtain a good expresso coffee, remember that both the brewing group and the portafilter must be hot and at a constant temperature; so keep the portafilter placed in every moment into the group.

19. Cautions

- When you are brewing espresso do not attempt to take out the porta-filter. Boiling water at high pressure could be projected and cause you burns.
- Never manipulate the inside of the machine; this must be done only by authorized technicians.
- Do not insert any kind of things inside the openings & ventilation holes of the machine.
- Check frequently the drip tray water sink .
- Do not allow children to use or touch the machine; it has hot surfaces that could cause them burns.
- Do not use the machine with wet hands, wet feet or barefoot.
- If you want to disconnect the machine from the electrical outlet, do not pull from the wire; remove it by pulling from the electrical plug.
- If you have any problem contact the technical service.

The manufacturer holds the rights to modify the machine without prior announcement.

20. INDEX

20. INDEX 11

21. INSTALLATION DE LA MACHINE A CAFE 12
21.1. INSTALLATION ELECTRIQUE 12
21.2. TYPES DE BRANCHEMENT 12
21.3. INSTALLATION HYDRAULIQUE 12

22. CHARGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIERE 13
22.1. MANOMÈTRE 13

23. MISE EN MARCHE 13
23.1. LE PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE 13
23.2. EMPLACEMENT DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE 13
23.3. ECOULEMENT DU CAFÉ 13
23.4. CHAUFFAGE DES LIQUIDES 14
23.5. EXTRAIRE L'EAU CHAUDE POUR INSTRUCTIONS 14

24. NETTOYAGE DE LA MACHINE A CAFE 14
24.1. NETTOYAGE DU GROUPE D'ECOULEMENT 15
24.2. NETTOYAGE DES DOUCHETTES ET JOINTS 15
24.3. NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE 15

25. BOÎTIER ÉLECTRONIQUE 15
25.1. PROGRAMMATION DES DOSES DU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE 16
25.1.1. Example de la programation d'un café court 16
25.2. PROGRAMMATION DE LA DOSE D'EAU POUR THÉ 16
25.3. ALARMES DU BOÎTIER ÉLECTRONIQUE 16

26. POSSIBLES ANOMALIES 17
26.1. PANNES PRODUITES PAR LE CALCAIRE 17
26.2. PROBLEMES PAR LE MOULAGE DU CAFE 17

27. CONSEILS 17

28. PRÉCAUTIONS 17

LISEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET ENTRETAIN AVEC ATTENTION AVANT D'INSTALLER OU COMMENCER À UTILISER LA MACHINE À CAFÉ

21. Installation de la machine à café

La machine à café doit être installée parfaitement horizontale, sur son meuble cafetier (pour cela on doit utiliser les pieds de réglage) afin que le café soit réparti de façon égale, dans toutes les tasses à café.

21.1. Installation électrique

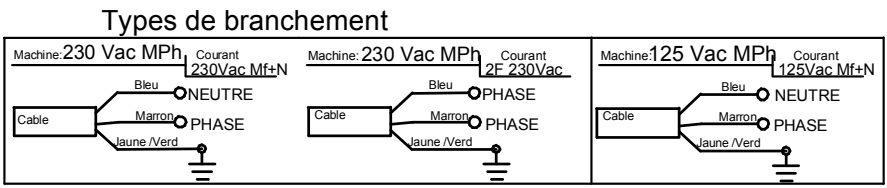
L'installation électrique de la machine à café, doit être réalisée par personnel qualifié, suivant toujours les suivantes indications de sécurité:

- Vérifiez que les données électriques qui figurent sur la plaque des caractéristiques de la machine, correspondent bien à votre installation du local ou domicile.
- Obligatoirement la machine doit être branchée sur un socle de prise de courant avec prise de terre selon la normative de votre pays.
- Vous devez protéger la ligne électrique du lieu de l'installation avec un interrupteur magnétothermique de Il doit avoir un relais différentiel approprié aux caractéristiques de l'installation .
- Il faut s'assurer que la section des câbles de l'installation sera l'appropriée pour l'intensité consommée par la machine à café.
- Ne pas utiliser des rallonges, adaptateurs, et des prises multiples pour la connexion de la machine au réseau électrique.

Le fabricant n'est pas responsable des lésions ou dommage à la santé sur les personnes et / ou animaux, ainsi comme les dommages matériaux qui pourraient occasionner une mauvaise installation de la machine à café.

21.2. Types de branchement

Consultez sur la plaque de caractéristiques de la machine, quel type est le votre, Vous pourrez connecter la machine comme ci-dessous :



21.3. Installation hydraulique

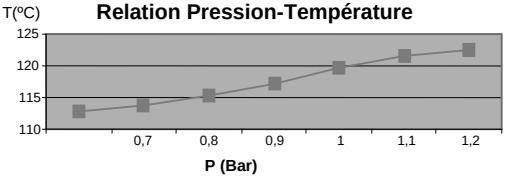
Utilise le manchon flexible incorporé dans la machine, brancher-le au réseau d'eau avec 3/8 '' mâle et une vanne de passage. **Il est obligatoire d'intercaler un filtre de calcaire entre la vanne de passage et la machine** (dans la dotation il y a un autre tuyau de 50 cm, pour faire cette connexion). Dans un chapitre postérieur on expliquera comment régénérer les résines du filtre de calcaire pour qu'elles continuent retenant les particules de calcaire.

22. Charge de l'eau dans la chaudière

Ces machines ont la charge de la chaudière automatique.

22.1. Manomètre

Le manomètre de la chaudière (opt.), nous montre la pression dans la chaudière de la machine.
Il y a un relation directe entre cette pression et la température de la chaudière.



23. Mise en marche

- Ouvrir la vanne de passage d'eau, externe a la machine à café.
- Si la machine a un indicateur de niveau d'eau, remplir entre le mini et maximum.
- Connecter l'interrupteur général
- Actionner l'interrupteur d'écoulement de café, ou le boîtier électronique, jusque l'eau sorte d'une façon continue, par les groupes d'écoulements.
- Ouvrir le robinet de vapeur, et vérifier que la vapeur sorte.

"Le voyant rouge, nous indique que la machine est en train de se chauffer. Quand il s'éteint, cela nous indique que la machine atteint la température idéale".

23.1. Le porte-filtre dans le groupe

1.- Ressort de fermeture
2.- logement du ressort dans le porte-filtre
3.- Placement du ressort .

Maintenant introduisez le filtre.

Porte-filtre et Filtre pour deux cafés

Porte-filtre et Filtre pour un café

23.2. Emplacement du porte-filtre dans le groupe

Le porte-filtre a sur ses côtés deux encoches, les quelles doivent coïncider avec deux entrées du groupe, lorsque ça s'emboite, tournez-le de gauche à droite afin que le manche reste perpendiculaire à la machine.

POSITION CORRECTE DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE

CORRECTE

PAS ENTRÉ SUFFISAMENT

LES JOINTS SONT USÉS

23.3. Ecoulement du café

- Retirer de la machine à café le porte-filtre.

- Charger dans le porte-filtre la quantité désirée de café moulu, afin d'obtenir un café a votre goût fraîchement moulu (avec le porte-filtre approprié).
- Presser le café avec le presse café.
- Placer le porte-filtre dans le groupe, en s'assurant que celui-ci est bien ajusté, mettre la tasse sous la sortie du porte-filtre.
- Sélectionner l'option désirée sur le boîtier électronique ou pressez l'interrupteur d'écoulement (d'accord au modèle)

ON DOIT TOUJOURS LAISSER LE PORTE-FILTRE SERRÉ DANS LE GROUPE. Cela est important pour le maintenir toujours à la température idéale, et obtenir un bon express.

23.4. Chauffage des liquides

- Placer la buse jet de vapeur, au-dessus de la grille du bac de récupération, tourner le robinet peu â peu afin de laisser évacuer les restes d´eau condensée dans la buse..
- Fermer le robinet de vapeur.
- Mettre la buse jet de vapeur dans le liquide a chauffer.
- Ouvrir le robinet et commencé à chauffer (avec le robinet ouvert ne retirer jamais la buse jet de vapeur du liquide, cela pourrait provoquer des brûlures).
- Lorsque qu´on a finalisé, replacer la buse au-dessus de la grille du bac et ouvrir le robinet pour nettoyer l´intérieur de la buse, fermer le robinet et avec une éponge humide nettoyer l´extérieur de la buse.

23.5. Extraire l'eau chaude pour instructions

- Mettre un récipient dessous la buse d´eau.
- Ouvrir le robinet d´eau jusqu´à la quantité d´eau désirée.
- Fermer le robinet.

24. Nettoyage de la machine à café

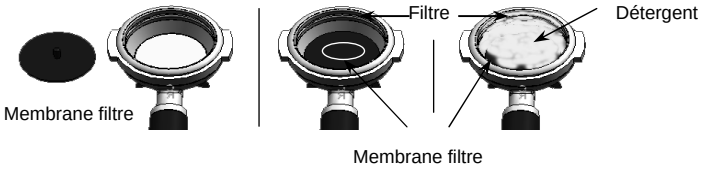
N'oubliez pas que la machine à café est un outil de travail à votre commerce, pour qu'elle est en conditions optimales, il faut considérer détails comme le nettoyage de la machine et la décalcification. Débrancher la machine avant de la nettoyer. Toutes les parties extérieures de la machine peuvent se nettoyer avec une éponge humide, en utilisant des détergents non agressifs.
Ne pas utiliser dissolvants et dégraissants.

24.1. Nettoyage du groupe d'écoulement

- Enlever le porte filtre de la machine.
- Mettre dans le porte-filtre la membrane filtre.
- Introduire le détergent dans le porte-filtre. On doit utiliser des détergents spéciaux pour nettoyer le groupe d'écoulement.
- Introduire le porte-filtre dans la machine a café.
- Si la machine n'a pas de boîtier électronique, pressez le bouton d'écoulement pendant 10 secondes et répétez cette opération minimum 5 fois.
- Si la machine a un boîtier électronique. Déconnecter la machine avec l´interrupteur général.. Appuyer la touche 2 cafés courts du boîtier électronique, en même temps connecter la machine sans laisse d´appuyer, d´une forme automatique commencera le processus d´auto nettoyage du groupe, et on peut lâcher la touche.

Important: Une fois finalisé le cycle de nettoyage avec le détergent, démonter le filtre et le rincer. Répeter le nettoyage du groupe mais sans le détergent pour une parfaite élimination de restes.
"NE PAS TOUCHER LE PORTE-FILTRE PENDANT LA PHASE DE NETTOYAGE".

- Il faut nettoyer le group sans détergent, seulement avec la membrane et de l'eau, chaque jour.
- Il faut nettoyer le group avec détergent, une fois par semaine.

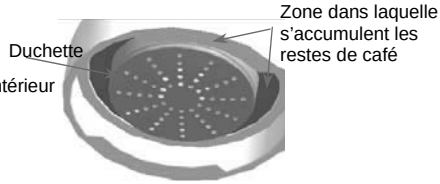


24.2. Nettoyage des douchettes et joints

Quand on place le porte-filtre avec du café moulu dans le group d'écoulement, les restes du café s'accumulent dans la fermeture entre les deux. Ces restes de café peuvent empêcher un bon ajustement du porte-filtre dans le group. Aussi, ces restes peuvent arriver à gêner la sortie de l'eau par la douche du groupe.
La solution pour tout cela est le nettoyage.

- Placer la membrane filtre dans le filtre, sans détergent.
- Placer le porte-filtre dans le groupe, sans fermer : IL DOIT RESTER LÂCHE.
- Presser le bouton d'écoulement de café (ou le bouton de café continue du boîtier)
- Faire un mouvement avec le porte-filtre de ouvrir-fermer-ouvrir le porte-filtre sans arriver à le fermer.
- Cette opération doit se faire avec attention et soin, parce que l'eau chaude sortira par les bords du porte-filtre, en nettoyant la gomme. Si vous ne faites pas attention, un accident peut devenir.

24.3. Nettoyage de la douchette



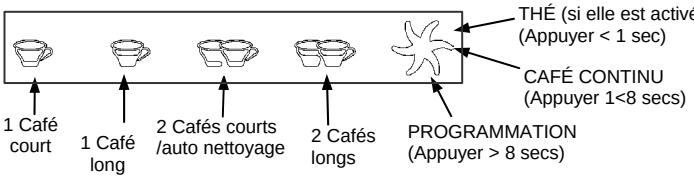
Avec une éponge, frotter la zone de la douchette, à l'intérieur

25. Boîtier électronique

Si votre machine est équipée avec boîtier électronique, celle-ci vous offre les fonctions suivantes :

- Contrôle volumétrique des quatre différentes dose s de café de chaque groupe.
- Contrôle de la temporisation de la dose de thé (si elle est activée)
- Contrôle et gestion de la charge de la chaudière, et Sauve résistance. (si elle est activée)
- Supervision du système à travers d'alarmes.
- Connexion serial RS-232 avec des dispositifs de lecture des données de la centrale à l'ordinateur.
- Auto-nettoyage du groupe.

Le boîtier est programmé avec 4 doses standard (elles sont reprogrammables à votre goût, voir programmation) et un écoulement continue. Les quatre premiers boutons (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) sont de déconnection automatique, et le cinquième est de café continue.



Le bouton du café continu, en dépendant du temps qu'il est pressé, a trois fonctions:

- Moins d'une seconde: il active le dosage de l'eau pour thé (seulement pour les machines sans robinet d'eau)
- Entre 1 et 8 secondes: sortie d'un café continue ; pour le déconnecter il faut le presser de nouveau.
- Plus de 8 secondes : il entre en programmation de dosage du café. Cela est expliqué a continuation.

Très important: Quand on programme n'importe quelle dose du boîtier gauche (en regardant la machine en face) cette dose se mémorise dans tous les boîtiers.

Exemple: Si on change la dose du bouton d'un café co urt du boîtier gauche, automatiquement la nouvelle dose que on a mémorisé, est aussi mémorisé au bouton d'un café court des autres boîtiers.

Cela ne se passe que sur le boîtier gauche, si on change la programmation de l'autre boîtier, on change seulement celui ci.

25.1. Programmation des doses du boîtier électronique

Nous allons programmer la dose de café, que nous voulons quelle sorte automatiquement.

- Maintenir l'option de café continue pressée pendan t 7 secondes, toutes les lumières du boîtier s'illuminent, à exception de celle du café continue qui le fait clignotant.
- Presser la dose de café que vous voulez programmer (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs). Vous verrez que toutes les lumières s'ét eignent, à exception de l'opt ion que vous avez choisi et celle du café continue. L' écoulement du café commence.
- Quand vous avec obtenu la dose désirée, pressez une autre fois la sélection de dose de café que vous avez choisi pour finir l'écoulement du café, et ça sera mémorisé.
- Répétez le procès avec les autres types de dosage. Quand nous aurons la dose reprogrammée sur une sélection, la lumière correspondante ne restera pas illuminée.

La programmation des doses de café doit se faire ch aque fois avec du café nouveau dans le filtre.

Si vous désirez reprogrammer seulement une des options: (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) procéder seulement sur le bouton correspondant, le s autres resteront comme ils étaient mémorisés.

25.1.1. Example de la programation d'un café court

Enlever le porte-filtre de la machine à café et placer une dose fraiche de café dans le filtre. Introduire le porte-filtre dans la machine à café, placer une tasse sous le po rte-filtre et presser l'option de café continue jusqu'à ce que toutes les lumières du boîtier sont allumées. En ce moment, presser un café court, toutes les lumières s'éteignent à exception de celle d'un café court et celle du café continue, et commenc era l'écoulement du café. Quand vous avez obtenu la dose désirée, presser de nouveau le bouton d'un café court. L'érogation du café finira et toutes les lumières s'illu mineront à exception de celle d'un café court. Cela veut dire qu'elle est programmée. Si vous voulez reprogr ammer une dose de café vous pouvez le faire, si non, attendez à que toutes les lumières du boîtier s'éteignent. .

Les lumières du boîtier mettent 30 secondes à s'éteindre.

25.2. Programmation de la dose d'eau pour thé

Cette fonction sera habilitée sur les mach ines qui n'ont pas de robinet d'eau.

Maintenir pressé plus de 8 secondes le bouton de café de n'importe quel boîtier. A continuation toutes les lumières s'allumeront d'une façon continuée, à except ion de celle du café continu qui clignotera.

- Presser le bouton du café continu pendant moins d'une seconde.
- L'eau commence a sortir par la lance.
- Pressez de nouveau pour arrêter et la nouvelle dose d'eau sera mémorisée.

Vous pouvez mémoriser différentes doses par boîtier.

25.3. Alarmes du boîtier électronique

- Quand le temps de remplissage de la chaudière est supérieur au programmé (2 minutes (manque d'eau) toutes les lumières du boîtier s'illuminent et la machine s'arrête. Pour la débloquer il faut la connecter de nouveau dès l'interrupteur général.
- Si quand on presse une dose de café, le boîtier mets plus de 5 secondes à recevoir les impulses du compteur volumétrique (café trop fin ou problèmes au volumétrique), la lumière de la dose que on a pressé commence a clignoter. Pour la débloquer in faut presser la dose une autre fois.
- Maximum temps de sécurité. Toutes les doses ont un maximum temps d'écoulement de 5 minutes.

26. Possibles anomalies

26.1. Pannes produites par le calcaire

Le café ne sort pas à la température adéquate :

Obstruction de calcaire dans les tubes de sortie des inter-changeurs de chaleur et gicleur du groupe d'écoulement.

L´eau ne sort pas par un des groupes:

Incrustations de calcaires.

Le 98% des pannes de la machine à café sont produites à cause de ne pas utiliser de l´eau dépurée de calcaire, s'introduisant dans la machine a café,. Cette panne est très facile à éviter, simplement en utilisant de l'eau dépurée de calcaire.

26.2. Problèmes par le moulage du café

Le café sort très rapidement:

-Régler le moulin à café. Le café est moulu trop gros.

Le café sort très lentement:

-Régler le moulin. Le café est moulu trop fin.

Si vous observez des anomalies dans la machine à café, appelez le service technique.

27. Conseils

- Nettoyage du groupe sans détergent tous les jours.
- Nettoyer des douchettes tous les jours.
- Nettoyer le groupe avec détergent une fois par semaine.
- Faire la dépuration du calcaire selon sa dureté.
- Utiliser du café récemment moulu, pour mieux maintenir les propriétés du café, arôme et goût.
- Pour préparer un bon café, n'oubliez pas que le groupe d'écoulement et le porte-filtre doivent être chauds et à une température constante, c'est pour cela qu'on doit toujours laisser le porte-filtre serré dans le groupe.

28. Précautions

- Quand vous préparer un café, jamais enlever le porte-filtre, l´eau chaude à pression peut provoquer des brulures.
- Ne pas manipuler l'intérieur de la machine, il peut seulement le faire un technicien qualifié.
- Ne pas introduire d´objets étranges dans les orifices de ventilation.
- Contrôler périodiquement le plateau de récupération.
- Ne pas laisser les enfants utiliser la machine, ils peuvent se brûler gravement.
- Ne pas utiliser la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou nus.
- Pour débrancher la machine du réseau électrique jamais tirer sur les fils, toujours tirer de la prise.
- Si vous avez des doutes sur le fonctionnement de la machine vous devez demander conseil à un technicien qualifié.

Le fabricant se réserve le droit de modifier la machine sans prévenir, afin d´améliorer son produit.

29. Verzeichnis

29. VERZEICHNIS 18

30. INSTALLATION 19
30.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 19
30.2. NETZANSCHLUSS 19

31. WASSERANSCHLUß 19

32. FÜLLEN DES BOILERS 20
32.1. DRUCKMESSER / MANOMETER 20

33. INBETRIEBNAHME 20
33.1. SIEBTRÄGER 20
33.2. EINLEGEN DES SIEBTRÄGERS IN DER GRUPPE 20
33.3. KAFFEEZUBEREITUNG 20
33.4. ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN 21
33.5. HEIßWASSER FÜR TEE 21

34. REINIGUNG DER KAFFEEMASCHINE 21
34.1. REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE 21
34.2. DUSCHEN- UND GUMMIREINIGUNG 22
34.1. REINIGUNG DER DUSCHE 22

35. STEUERELEKTRONIK 22
35.1. PROGRAMMIERUNG DER STEUERUNG 23
35.2. PROGRAMMIERUNG DER HEISSWASSER DOSIERUNG 23
35.3. ALARMMELDUNGEN 23

36. MÖGLICHE FEHLERURSACHEN 24
36.1. NACHFOLGENDE FEHLER, KÖNNEN DURCH KALK VERURSACHT WERDEN 24
36.2. „PROBLEME“ AUFGRUND FALSCHER MÜHLENEINSTELLUNG 24

37. BEDIENUNGSHINWEISE 24

38. SICHERHEITSHINWEISE 24

bevor Sie die Maschine das erste Mal in Betrieb nehmen, Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig!

30. Installation

Nach Aufstellung der Maschine am Bestimmungsort, stellen Sie bitte sicher, dass die Maschine waagerecht aufgestellt ist. Nutzen Sie zur Einstellung die einstellbaren Füße. Somit stellen Sie sicher, dass der Kaffee bei der Zubereitung gleichmäßig in alle Tassen verteilt wird.

30.1. Elektrischer Anschluss

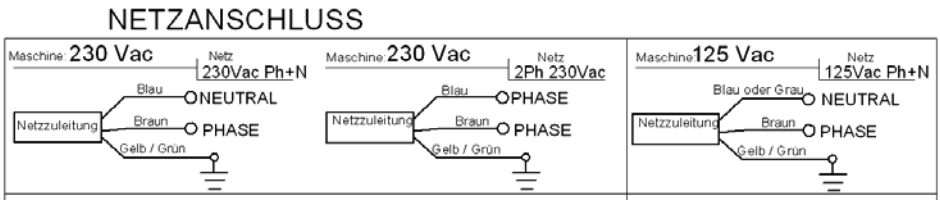
Die elektrische Installation der Kaffeemaschine muss von qualifizierten Personen vorgenommen werden, sowie auch die folgenden Sicherheitsmaßnahmen:

- Bevor Sie die Maschine mit dem Netz verbinden, stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Der Netzanschluss muss mit einem Schutzleiter ausgestattet sein. Stellen Sie sicher, dass der Schutzleiteranschluss einwandfrei funktioniert und den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Es ist zwingend erforderlich die Maschinen zu erden.
- Die Spannungsversorgung sollte mit einer entsprechenden Absicherung, gem. Spezifikation auf dem Typenschild versehen sein.
- Entsprechend der Installation, sollte diese mit einem FI Schutzschalter ausgestattet sein.
- Stellen Sie sicher, dass Zuleitungen und Anschlüsse entsprechend der Leistungsaufnahme der Maschine dimensioniert sind.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsleitungen und Mehrfachsteckdosen für den Anschluss.

Der Hersteller verpflichtet sich keiner Weise für Schäden und/oder Verletzungen an Personen oder/und Tieren, sowie Sachschäden, die aufgrund mit einer nicht korrekten Installation der Kaffeemaschine verursacht werden.

30.2. Netzanschluss

Maschinen Typ: Achten Sie auf die Kennzeichnung der Maschine.



31. Wasseranschluß

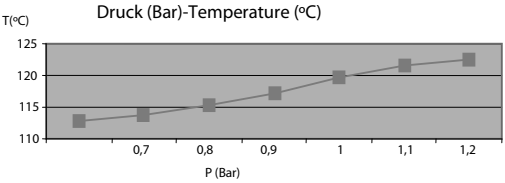
Schließen Sie den im Lieferumfang enthaltenen flexiblen Schlauch an einen Wasseranschlussschlauch mit 3/8“ Außengewinde an (mit Bypass Ventil). Sie müssen die Maschine mit einer Wasserenthärtungsanlage ausstatten. Schließen Sie diese zwischen dem Ventil und der Maschine an. (Außer dem mitgelieferten Zubehör benötigen Sie zum Anschluss der Wasserenthärtungsanlage und Ventil einen weiteren 0,5m flexiblen Schlauch)

32. Füllen des Boilers

Die Befüllung erfolgt automatisch.

32.1. Druckmesser / Manometer

In den Maschinen, die Boiler Manometer haben, wird der Kesseldruck über das Manometer angezeigt.
Es gibt eine direkte Relation zwischen dem Druck im Dampfkessel und der Temperatur. (siehe Diagramm).



33. Inbetriebnahme

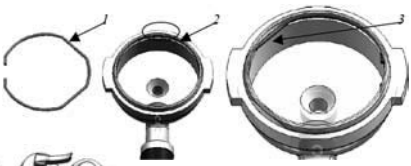
- Öffnen Sie das Wasserzuleitungventil außen an der Kaffeemaschine
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein.
- Drücken sie die Taste für Kaffeebezug, oder die Bedientaste, solange bis aus der Brühgruppe kontinuierlich Wasser austritt.
- Öffnen Sie den Dampfhahn solange bis Dampf austritt
- "Die Anzeigelampe" (Anzeigelampe für die Heizung) zeigt an, dass sich die Maschine aufheizt. Bei erlöschen der Lampe ist die korrekte Temperatur erreicht.

33.1. Siebträger

1.- Verschluss-Feder Siebträger

2.- Position der Verschluss-Feder im Siebträger

3.- Anbringen der Verschluss-Feder im Siebträger



Siebträger und Sieb für zwei Kaffeedosierungen

Siebträger und Sieb für eine Kaffeedosierung

33.2. Einlegen des Siebträgers in der Gruppe

Stellen Sie sicher, dass die Führungen des Siebträgers mit den Führungen der Brühgruppe übereinstimmen. (Verschlusskranz). Dann drehen sie den Griff von links nach rechts bis die Führung des Siebträgers ganz in die Führung der Brühgruppe eingreift.

Korrekte Position des Siebträgers in der Brühgruppe

KORREKTE POSITION

NICHT GENÜGEND EINGERASTET

DICHTUNG GEQUETSCHT

33.3. Kaffeezubereitung

- Entnehmen Sie den Siebträger der Brühgruppe
- Füllen Sie die entsprechende Menge Kaffee ein. We nn möglich sollte frisch gemahlener Kaffee verwendet werden. Nutzen Sie den richtigen Filtereinsatz

- Drücken sie den Kaffee mit einem Tamper.
- Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein und versichern Sie sich, dass er richtig eingesetzt ist, stellen Sie die Tasse unter den Ausgang des Siebträgers.
- Drücken Sei die Taste für Kaffeebezug oder drück en Sie die entsprechende Taste am Bedienfeld.

Lassen Sie den Siebträger immer in der Brühgruppe um diesen warm zu halten. Für die Zubereitung eines guten Espresso ist es wichtig die Brühgruppe auf einer bestimmten Temperatur zu halten.

33.4. Erhitzen von Flüssigkeiten

- Platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen Sie leicht den Dampfhahn, um evtl. Kondenswasser innerhalb der Dampfdüse zu entfernen.
- Schließen Sie den Dampfhahn.
- Führen Sie die Dampfdüse in die Fl üssigkeit die erhitzt werden soll.
- Öffnen Sie den Dampfhahn. Durch den austretenden Da mpf wird die Flüssigkeit erhitzt. Entnehmen Sie währenddessen nicht die Dampfdüse aus der Flüssigkeit. Verbrennungsgefahr . Schließen Sie vor Entnahme der Dampfdüse den Dampfhahn.
- Nach Erwärmung, platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen kurz den Dampfhahn um die Dampfdüse zu reinigen. Sch ließen Sie den Dampfhahn und reinigen die Dampfdüse von außen mit einen feuchten Tuch.

33.5. Heißwasser für Tee

- Platzieren Sie das Gefäß, für das Heißwasse r benötigt wird, unter dem Heißwasserausgabe.
- Öffnen Sie den Heißwasserhahn, solange bis Sie die gewünschte Menge Heißwasser entnommen haben.
- Schließen Sie den Heißwasserhahn.

34. Reinigung der Kaffeemaschine

Bitte bedenken Sie, dass die Kaffeemaschine ein "Werkz eug" für Ihr Geschäft darstellt und für eine optimale Leistung achten Sie bitte auf regelmäßige Reinigung und Entkalkung der Maschine.

Zur Reinigung der von außen, schalten Sie bitte die Maschine aus. Alle äußeren Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Benutzen Sie ke ine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel.

34.1. Reinigung der Brühgruppe

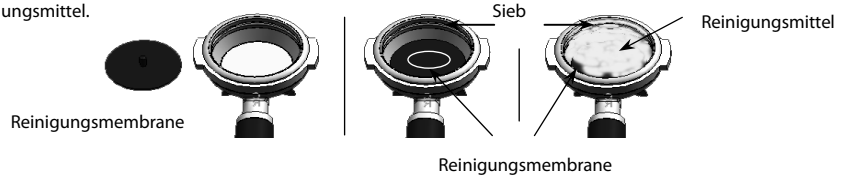
- Entnehmen sie den Siebträger
- Legen Sie die Reinigungsmembrane in den Siebträger.
- Füllen Sie Spezialreinigungsmittel (Reinigungs- Tablette) in den Siebträger. Verwenden Sie immer Spezial-Reiniger
- Platzieren sie den Siebträger in der Brühgruppe.
- Wenn Sie eine „Pulser" Maschine haben: Drücken die Taste für Kaffeezubereitung, für ca. 10 Sekunden und wiederholen diesen Vorgang min. 5x.
- Wenn Sie eine „Control" Maschi ne haben, benutzen Sie das automatische Selbstreinigungsprogramm:
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter au s. Dann drücken sie die Taste für 2x Espresso und schalten gleichzeitig die Maschine ein ohne die Taste los zu lassen. Nach Start der automatischen Selbstreinigung lassen sie die Taste los.

Wichtig : nach Reinigung mit Reinigungsmittel entfernen Sie den Filtereinsatz und führen die Reinigung ohne Reinigungsmittel durch, um evtl. Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für ein optimales Ergebnis.

" WÄHREND DER REINIGUNG DEN SIEBTRÄGER NICHT ENTFERNEN"

Nach Abschluss der Reinigung ist die Maschine wieder betriebsbereit.

Hinweis: Einmal täglich die Reinigung der Brühgruppe durchführen, mit Membrane und Wasser aber ohne Reinigungsmittel. Einmal wöchentlich die Reinigung der Brühgruppe durchführen, mit Membrane, Wasser und Reinigungsmittel.



34.2. Duschen- und Gummireinigung

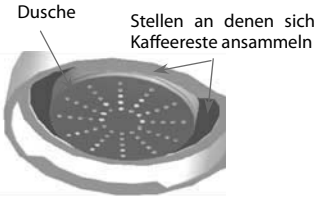
Zur Entfernung von Kaffeeresten, die sich im Laufe de r Zeit am Siebträger ansammeln, gehe Sie wie unten beschrieben vor. Die Kaffeereste müssen entfernt werden, da nur so ein optimaler Sitz der Brühgruppe und Wasseraustritt aus der Dusche gewährleistet werden kann.

- Führen Sie die Filter-Membrane in s Sieb ein, ohne Putzmittel.
- Setzen Sie den Siebträger, ohne zu schließen, in die Gruppe ein. STELLEN SIE SICHER, DASS ER LOCKER SITZT.
- Drücken Sie die Taste für Kaffeebezug oder die Dauerbezugtaste.

Bewegen Sie während das Wasser läuft den Siebträger ohne ihn zu schließen.
ACHTUNG: Vorgang vorsichtig ausführen, Unfallgefahr . Durch die Ränder tritt während des Vorgangs Heißwasser aus. VERBRENNUNGSGEFAHR.

34.1. Reinigung der Dusche

Reinigen Sie die Dusche von unten mit einem Scheuerlappen.

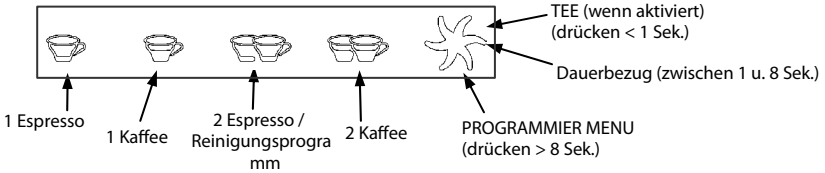


35. Steuerelektronik

Für Maschinen mit Steuerelektronik, (5 Tasten fü r jede Brühgruppe), sind folgende Funktionen verfügbar:

- Volumetrische Kontrolle von vier verschiedenen Kaffeedosierungen für jede Gruppe.
- Kontrolle der Teedosierung (wenn aktiviert).
- Automatische Kaffee- und Teedosierung (wenn aktiviert).
- Kontrolle und Boilerbefüllung, sowie Heizungskontrolle(wenn aktiviert).
- Alarmfunktion
- RS-232 Schnittstelle zum auslesen von Daten.
- Autom. Reinigungsprogramm.

Das Bedienfeld hat vier Getränketasten (programmierbar), und eine Dauerbezugtaste. 1 Espresso, 1 Kaffee, 2 Espresso, 2 Kaffee plus 1 Dauerbezug.



Die Dauerbezugtaste hat verschiedene Funktionen:
Drücken < 1 Sek., startet den Heißwasserbezug (wenn aktiviert)
Drücken zwischen 1 und 8 Sek, startet Kaffeedauerbezug. Zum stoppen, Taste erneut drücken.
Drücken > 8 Sek., Aktivierung des Programmiermenüs.

35.1. Programmierung der Steuerung

Programmierung (Menge) der Kaffeebezugstasten.

- Entfernen Sie de Siebträger und füllen diesen mit Kaffe
- Befestigen Sie den gefüllten Siebträger in der Maschine uns stellen eine Tasse unter den Auslauf
- Drücken Sie 8 Sekunden lang die Taste für Dauerbezug und alle Lämpchen leuchten.
- Drücken Sie die Taste, die Sie programmieren wollen (1 Espresso - 1 Kaffee – 2 Espresso –2 Kaffee). Die Lämpchen bei der gedrückten Taste und Dauerbezug bleiben an und die restlichen gehen aus. Die Kaffeezubereitung wird gestartet.
- Wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste die Sie programmieren wollen, die Kaffeezubereitung stoppt und der Wert wird gespeichert. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Kaffeezubereitungstasten. Bei programmierter Dosierung erlischt das obere Lämpchen.

Die Programmierung der Kaffeedosierung muss jeweils mit neuem Kaffee für jede Taste durchgeführt werden.

WICHTIG:

Bei Programmierung der Kaffeedosierungen über die linke Tastatur, werden die eingestellten Werte automatisch für alle anderen Steuerungen übernommen.

- Eine Änderung der Kaffeedosierung (außer der linken Tastatur) hat nur Auswirkung auf die jeweils geänderte Tastatur.

Zum Verlassen des Programmiermenüs, warten Sie bitte 30Sekunden oder schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.

35.2. Programmierung der Heisswasser Dosierung

Bei aktivierter elektronischer Heißwasserabgabe, kann die Dosierung programmiert werden:

- Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserausgabe.
- Drücken Sie 8 Sekunden die Taste für Dauerbezug und alle Lämpchen leuchten.
- Drücken Sie die Taste für Dauerbezug < 1 Sekunde und die Heißwasserausgabe startet.
- Wenn die gewünschte Menge Heißwasser erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste, die Heißwasserabgabe stoppt und der Wert ist gespeichert.

35.3. Alarmmeldungen

- Bei Überschreitung der voreingestellten Zeit (2 Min.) für die Boiler Befüllung, beginnen die Lämpchen blinkend zu leuchten. Zum Reset der Meldung, schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und wieder ein.
- Wird bei Start eines Kaffeebezuges, die Zeit für den Start des Durchflusszählers überschritten (>5Sek.), blinkt das Lämpchen der zuvor gedrückten Taste. Zum Reset, muss die Taste erneut gedrückt werden.
- Maximale Kaffeebezugszeit. Jede Dosierung, ist mit einer maximalen Bezugszeit von 5 Minuten eingestellt.

36. Mögliche Fehlerursachen

36.1. Nachfolgende Fehler, können durch Kalk verursacht werden

Der Kaffee wird mit zu niedriger Temperstur ausgegeben

- Die Ausgangschläuche des Wärmetauschers sind durch Kalk blockiert.

Wasser kommt nicht aus allen Gruppen:

- Kalk blockiert die Wasserausläufe:

90% aller Fehler werden durch Kalk verursacht, das sich in der Maschine ansammelt. Die Verwendung einer Enthärtungsanlage sowie regelmäßige Entkalkung beugt diesem vor!!!

36.2. „Probleme“ aufgrund falscher Mühleneinstellung

Kaffe wird zu schnell ausgegeben:

- Justieren Sie die Mühle auf einen feineren Mahlgrad.

Kaffee wird zu langsam ausgegeben:

- Justieren Sie die Mühe auf einen gröberen Mahlgrad.

Sollten sie sonstige „Anomalien“ bei der Maschine beobachten, verständigen Sie den für Sie zuständigen Service!!!! Reparaturen oder Wartungen müssen ausschliesslich von autorisierten Fachbetrieben durchgeführt werden.

37. Bedienungshinweise

- Reinigen Sie die Brühgruppe täglich ohne Reinigungsmittel, nur unter Zuhilfenahme der Membran und Wasser.
- Reinigen Sie die Brühgruppe min 1x wöchentlich mit Reinigungsmittel, und unter Zuhilfenahme der Membran und Wasser.
- Abhängig von der Wasserhärte, muss die Maschine regelmäßig entkalkt werden.
- Nutzen Sie immer frisch gemahlenen Kaffee um das beste Aroma und besten Geschmack des Kaffees zu erhalten.
- Um eine guten Espresso zu erhalten, stellne Sie ischer, dass der Siebträger und/oder Brühgruppe heiß ist und eine konstante Temperatur hat. Am besten belassen Sie den Siebträger bei Nichtgebrauch in der Brühgruppe.

38. Sicherheitshinweise

- Währen des Brühvorgangs entnehmen Sie niemals den Siebträger. Wasser mit hohem Druck kann zu Verbrennungen/Verletzungen führen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen im Inneren der Maschine vor. Sämtliche Wartung/Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Stecken Sie nichts in Öffnungen und verschließen diese.
- Prüfen Sie regelmäßig die Tropfschale.
- Halten Sie Kinder von der Maschine fern. Die Maschine ist für die Bedienung durch Erwachsene konzipiert. Ansonsten besteht die Gefahr von Verletzungen.
- Nutzen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß.
- Ziehen Sie den Netzstecker am Stecker aus der Dose und nicht am Kabel!
- Bei technischen Problemen verständigen Sie den für Sie zuständigen Service.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung, Änderungen an der Maschine zur Produktverbesserung vorzunehmen.